



Wortels oogsten, eten en conserveren mét Lezing : 'Wildpluk als ecosysteemdienst'

Zondag 4 november 2018 organiseren VELT Kruidenwerkgroep, Herboristerie Helianthus, Aarde(nd)werk en Flore vzw een wortel-oogst dag.

Plaats : Herboristerie Helianthus
Brembosstraat 40 1800 Houtem – Vilvoorde
uur : 10u tot 17u

In het najaar staat de tuin in het teken van wortelgewassen, de energie van de plant gaat terug naar de wortel zodat de herfst het ideale moment is om deze te oogsten en te verwerken.

We oogsten Yacon, Japanse andoorn, aardpeer, zonnewortel, suikerwortel, grote klis, oca's, rapunzelklokje, valeriaan, bataat en nog veel meer! We koken, proeven en verwerken ze voor bewaring.

Voor de wortel-oogst, graag vooraf inschrijven door betaling van € 10 euro per persoon op rekeningnummer: BE82 9793 3703 2868 VANCRAENEM - DE VOS / Velt kruidenwerkgroep, met vermelding van naam en aantal deelnemers.

Lezing : 'Wildpluk als ecosysteemdienst'

Om 15u nodigen we iedereen uit op een gratis lezing "Wildpluk als ecosysteemdienst".

We sluiten af met een hapje en een drankje.

Meer info over de lezing hieronder :

Oogst uit het landschap neemt aan belangstelling toe! Trefwoorden zoals 'wildpluk', 'foraging', 'wild farming', 'ceuillette sauvage',leveren al gauw ettelijke facebook-groepen en -pagina's op die bulken van recepten met wilde planten, workshops en gezondheidstips.

Netelvuur timmert in samenwerking met Aarde-nd-Werk, Helianthus en Flore vzw aan een meer gecontroleerde vorm van wildpluk of 'planthunting': grondstoffen of reststromen uit natuurgebieden bestemmen in biologisch gecertificeerde producten en op die manier de biologische keten korter maken. Immers, brandnetel uit natuurgebied is niet noodzakelijk biologisch als de traceerbaarheid en herkomst niet gewaarborgd wordt.

Alvorens te plukken worden eerst afspraken gemaakt Natuurpunt met het oog op biologische certificering. Afhankelijk van de gezochte soorten worden plukzones afgebakend alsook randvoorwaarden afgesproken met betrekking tot plantendeel en hoeveelheid. Kortom een mini-charter tussen plukker, beheerder en bio-controle.

Voor deze participatieve manier van werken (nl. een systeem waarbij de natuur een dienst- in dit geval voedselproductie- levert aan de omgeving) staan de organisatoren een % van de verkoopprijs van de producten (Infusies en keukenkruiden) af aan het natuurbeheer.

Kortom: een innovatieve methodiek voor meer samenwerking tussen landbouw en natuur mét garanties voor behoud van biodiversiteit en habitat...of misschien zelfs een nieuwe ecosysteemdienst (nl. een systeem waarbij de natuur een dienst- in dit geval voedselproductie- levert aan de omgeving) in wording?

Momenteel zijn er reeds samenwerkingsverbanden met Provinciale domeinen voor pluk van o.a. Moerasspirea, Meidoorn, Vlier, Brandnetel, Hondсроos en Duindoorn. Maar we (durven) dromen van meer, want niet zelden vinden we in de natuur in overvloed van wat in de winkelrekken ontbreekt?

Ben jij natuurbeheerder, natuurliefhebber, wildplukker, ...en voel je iets voor deze natuur-inclusieve manier van voedsel produceren?

Dan hebben we jou nodig!

We willen kijken hoe we kunnen samenwerken op het vlak van monitoring (plukcharters), educatie & opleiding, alsook misschien verkoop.